



Cod. 803 – SFOGLIA
WHA-IT00583-015

SCHEDA TECNICA

Rev. 7
Data 5/2026
Pag. 1 di 2

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME (D.P.R n. 187/2001)		
Farina di Grano Tenero Tipo 0 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. <i>Soft wheat flour type 0 obtained grindind and sifting soft wheat after removing any impurities.</i>		
INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Farina di grano tenero Tipo “0” // <i>Soft wheat flour Type “0”</i>		
DESTINAZIONE D’USO / USE		
Farina per pasticceria ideale per la produzione croissant, pasta sfoglia, cannoli, ventagli e millefoglie. garantisce una produzione eccellente della pasta sfoglia. L’impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lunghe lavorazioni. <i>Pastry flour ideal for the production of croissants, puff pastry, cannoli, fans and millefoglie. This pastry flour guarantees an excellent production of puff pastry. The dough can be easily rolled and is able to withstand long processing.</i>		
CARATTERISTICHE FISICO-REOLOGICHE / PHYSICAL-RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Umidità / <i>Moisture</i>	15.50 % Max. (D.P.R. 187/2001)	
Ceneri / <i>Ashes</i>	0.65 % s.s. Max. (D.P.R. 187/2001)	
Glutine umido / <i>Moist gluten</i>	32.00 % Min.	
Proteine / <i>Protein</i>	13.00 % (Nx5.70) s.s. Min.	
Falling number	≥300 secondi / <i>seconds</i>	
W	310 ± 20	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Colore / <i>Colour</i>	Bianco / <i>White</i>	
Odore / <i>Smell</i>	Caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura. / <i>Characteristic, absence of musty, rancid or other odors.</i>	
Sapore / <i>Taste</i>	Proprio e gradevole / <i>Characteristic and pleasant</i>	
Aspetto / <i>Aspect</i>	Impalpabile, assenza di corpi estranei. <i>Impalpable, without foreign bodies.</i>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES		
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	≤ 100.000 ufc/g	
Muffe / <i>Moulds</i>	≤ 1000 ufc/g	
Lieviti / <i>Yeasts</i>	≤ 1000 ufc/g	
<i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus max.</i>	10 ufc/g	
<i>Salmonella spp.</i>	Assenti /25g (Reg. CE n. 2073/2005)	
INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI / CHEMICAL – BIOLOGICAL CONTAMINANTS		
Fitofarmaci / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005	
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	Reg. 915/2023	
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Reg. 915/2023	
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50g <i>Max 25 insect fragments/50g</i>	



Cod. 803 – SFOGLIA
WHA-IT00583-015

SCHEDA TECNICA

Rev. 7
Data 5/2026
Pag. 2 di 2

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)

Energia / Energy	1418 Kj – 334 Kcal
Grassi / Fat	1.0
di cui saturi / saturated fat	0.2
Carboidrati / Carbohydrates	67.5
di cui zuccheri / sugars	1.1
Proteine / Protein	13.0
Sale / Salt	0.0
Fibre / Fibers	3.0

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene Allergen	Presenza nel prodotto Presence in product	Possibile cross contamination Possible cross contamination
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and derivatives	✓	✓
Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives	X	X
Uova e derivati / Eggs and derivatives	X	X
Pesce e derivati / Fish and derivatives	X	X
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives	X	X
Soia e derivati / Soy and derivatives	X	✓
Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk products	X	X
Frutta a guscio/ Nuts	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery-based products	X	X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard products	X	✓
Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and lupine-based products	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and shellfish-based products	X	X

DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Il prodotto non proviene da specie vegetali per le quali esistono OGM autorizzati nei paesi di produzione o destinazione.

The product does not come from plant species for which GMOs are authorized in the countries of production or destination.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / Store in a cool dry place

CONSERVAZIONE MINIMA (TMC) / MINIMUM STORAGE

Da consumarsi entro 9 mesi dalla data di confezionamento con sacco di carta da 25Kg.

Use within 9 months of production date with 25Kg paper bag (PAP22).

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di consegna se alla rinfusa / Best before 6 months with bulk

Documento redatto in conformità al Reg. (UE) 1169/2011/Document drawn up in compliance with Reg. 1169/2011